

【参考資料】

〔超熟®食パン〕



イーストフード・乳化剤は
使っていません。

製品名	超熟
参考小売価格	210円(税抜き)
販売計画	40億円(月間)

余計なものはいれない、余計なことはしない。

素材を選び独自製法で誕生した小麦の自然なおいしさ「こむぎあじ」。

毎日食べるものだから、おいしくてあんしんなパンをお届けしたい。そのために超熟は原材料をきちんと選んで添加物は極力つかわず、本当に必要なものでつくる。シンプルにパンづくりの基本を守ることを考えました。余計なものを入れないから、余計な味がしない。だから小麦の素材のあじが引き立ち、香りが立ち、おいしくなる。なまでも、焼いてもサンドイッチにしてもおいしく召し上がっていただけます。

〔超熟®シリーズ〕



製品名	超熟ロール
参考小売価格	180円(税抜き)
販売計画	5億円(月間)

製品名	超熟イングリッシュマフィン
参考小売価格	170円(税抜き)
販売計画	5億円(月間)

〔超熟®シリーズの特徴〕

日本人の主食である「ごはん」のように「毎日食べても飽きないおいしさ」を追求して生まれた「超熟」。Pasco独自の「超熟製法」により、もちり、しっとりとした食感とサラッとした口どけ。小麦本来の自然でほのかな甘み「こむぎあじ」が特長の食食用パンです。

「超熟®製法」について

「超熟製法」とは、小麦粉を熱湯で 化し、低温で長時間じっくり熟成させて焼き上げる独自の特許製法（特許第 3167692 号）です。

小麦粉中のでんぷんは、生の状態では水に溶けない性質を持っており、水を加えて熱していき、ある温度に達したところで、でんぷん粒が急激に水を吸収して膨潤し始めます。これは熱エネルギーによってでんぷんの構造が変化し、組織のなかに水が溶け込んでいくからです。さらに加熱を続けると、でんぷんの構造が変化して膨潤し、粘度が高くなります。この現象を 化するといいます。米を炊いたり、じゃがいもやさつまいもを蒸すと、ふかふかして食べやすく消化しやすくなるのと同じ現象です。